



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

mediterrane Loaded Fries

mediterrane Loaded Fries

500 g TK-Pommes

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Salz

80 g Feta

1 Handvoll Cherry Tomaten

1 rote Zwiebel

2 Esslöffel Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven in
Scheiben

Frische Petersilie, gehackt

4 Esslöffel Ibero Mojo Aioli

1 Teelöffel Al Amier Pul Biber Gewürzzubereitung

mediterrane Loaded Fries

1.

TK-Pommes nach Packungsanleitung zubereiten, bis sie knusprig sind. Dann mit etwas Salz und Paprikapulver würzen.

Aioli und Pul Biber vermischen. Feta zerbröseln, Tomaten vierteln, Zwiebeln in feine Ringe schneiden und Oliven abgießen.

Pommes auf einem Teller verteilen und mit der Aioli beträufeln. Mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven & Feta bestreuen. Mit frischen Kräutern garnieren.